

II CALENDARIO DEI NOSTRI CORSI DI CUCINA

Corso Avvicinamento al vino “Wine Pop” (LIVELLO 1):

LEZIONE 1: “POP è il colore” – Introduzione al vino

Temi:

- Come si fa il vino: bianco, rosso, rosato, rifermentati
- Che cos'è il terroir e perché conta
- Differenza tra vino convenzionale, naturale, biologico, biodinamico
- Come si degusta un vino (vista, olfatto, gusto)

07 maggio 2025 ore 20:00

LEZIONE 2: “POP è il suono” – Le bolle e le emozioni

Temi:

- Fermentazione, rifermentazione, metodo classico vs charmat vs ancestrale
- Cosa sono i Pet Nat, gli Champagne, i vini frizzanti naturali
- I profumi del vino: fruttati, floreali, speziati... impariamo a riconoscerli

14 maggio 2025 ore 20:00

LEZIONE 3: “POP è la vita” – Abbinamenti e convivialità

Temi:

- Come si abbina il vino al cibo (e quando non serve farlo)
- Temperature, bicchieri, servizio
- Come si legge un'etichetta
- Come comprare un vino e orientarsi nella scelta

21 maggio 2025 ore 20:00

Corso Principianti MENU A:

1° Lezione:

Erbe aromatiche, spezie ed aromi (Teoria), Aglio, olio e peperoncino, Carne alla piastra: le varie cotture (Manzo, maiale e pollo), Maionese fatta in casa.

08 maggio 2025 ore 19:00

2° Lezione:

Tagli aromatici: Mirepoix, Matignon, Julienne e Brunoise, Amatriciana, Carne al forno, Verdure grigliate.

15 maggio 2025 ore 19:00

3° Lezione:

Carbonara, Verdure bollite, Verdure ripassate, Pasta frolla (crostate e tartellette).

22 maggio 2025 ore 19:00

4° Lezione:

Tonnarelli Cacio e Pepe, Pan di Spagna, Crema Pasticcera, Bagna del pan di Spagna, Zuppa Inglese.

29 maggio 2025 ore 19:00

5° Lezione:

Spaghetti con la bottarga, Savoirdi, Tiramisù.

5 giugno 2025 ore 19:00

6° Lezione:

Brodo di pesce, Fumetto di pesce, Bisque di gamberi, Ravioli di pesce.

12 giugno 2025 ore 19:00

7° Lezione:

Bignè, Crema chantilly; Panna montata, Ganache al cioccolato, Profiteroles.

19 giugno 2025 ore 19:00

8° Lezione:

Brodo vegetale, Veluttate, Risotto alla crema di scampi.

15 aprile 2025 ore 19:00

26 giugno 2025 ore 19:00

9° Lezione:

Sfilettamento del pesce, Pesce al forno, Pesce alla piastra

29 aprile 2025 ore 19:00

03 luglio 2025 ore 19:00

10° Lezione:

Pastella, Frittura di verdure, Frittura di pesce, Frittura in Tempura, Sorpresa finale 😊

06 maggio 2025 ore 19:00

10 luglio 2025 ore 19:00

Corso Intermedio:

1° Lezione:

Spaghetti alle vongole, Guazzetto di pesce, Calamari ripieni.

20 gennaio 2025 ore 19:00

2° Lezione:

Maltagliati acqua e farina, Pasta e fagioli, Cornetti/Croissant di sfoglia con marmellata, crema e nutella.

27 gennaio 2025 ore 19:00

3° Lezione:

Ravioli ricotta e spinaci, Abbacchio/agnello al forno con patate, Sugo pomodoro e basilico.

03 febbraio 2025 ore 19:00

4° Lezione:

Risotto ai carciofi, Carciofi alla giudia, Carciofi alla romana.

10 febbraio 2025 ore 19:00

5° Lezione:

Spaghetti allo scoglio, Spigola/orata in crosta di patate, Sbriciolata ricotta e pere.

17 febbraio 2025 ore 19:00

6° Lezione:

Cannelloni ricotta e spinaci, Cannelloni di carne, Besciamella, Fettine panate, Ciambellone.

24 febbraio 2025 ore 19:00

7° Lezione:

Vellutata di zucca (o verdura di stagione), Pappardella ai funghi porcini, Carrè di agnello panato.

03 marzo 2025 ore 19:00

8° Lezione:

Gnocchi di patate, Pesto alla genovese, Spuntature al sugo.

10 marzo 2025 ore 19:00

9° Lezione:

Lasagna al ragù, Ragù alla bolognese, Besciamella. Polpette al sugo.

17 marzo 2025 ore 19:00

10° Lezione:

Torte rustiche, Pollo con peperoni, Millefoglie.

24 marzo 2025 ore 19:00

Corso Avanzato:

1° Lezione:

Pasta e ceci, Millefoglie ceci e vongole, Zabaione fatto a regola d'arte.

31 marzo 2025 ore 19:00

2° Lezione:

Paccheri al ragù di polpo, Sautè di cozze, Cannoli siciliani.

07 aprile 2025 ore 19:00

3° Lezione:

Pasta alla norma, Crepes salate, Crepes dolci.

14 aprile 2025 ore 19:00

4° Lezione:

Melanzane alla parmigiana, Tartufi al cioccolato.

15 gennaio 2025 ore 19:00

28 aprile 2025 ore 19:00

5° Lezione:

Pasta e patate, Pollo alla cacciatora, Cheesecake.

22 gennaio 2025 ore 19:00

05 maggio 2025 ore 19:00

6° Lezione:

Spaghetti con la bottarga, Pesce al sale, Marmellata fatta in casa, Torta Sacher.

29 gennaio 2025 ore 19:00

12 maggio 2025 ore 19:00

7° Lezione:

Cacciucco alla livornese.

05 febbraio 2025 ore 19:00

19 maggio 2025 ore 19:00

8° Lezione:

Risotto alla pescatora, Moscardini al sugo.

12 febbraio 2025 ore 19:00

26 maggio 2025 ore 19:00

9° Lezione:

Lasagna in bianco, Cassata siciliana.

19 febbraio 2025 ore 19:00

09 giugno 2025 ore 19:00

10° Lezione:

Pasta all'arrabbiata, Frittata farcita, Torta di mele.

26 febbraio 2025 ore 19:00

16 giugno 2025 ore 19:00

Corso Mi cimento in nuove ricette

1° Lezione:

Risotto alla milanese; ossobuco; ratatouille di verdure

21 maggio 2025 ore 19:00

2° Lezione:

Conchiglioni ripieni di baccala mantecato su vellutata di piselli, limone e pomodori confit, alici fritte con cipolle di Tropea caramellate

28 maggio 2025 ore 19:00

3° Lezione:

Orecchiette broccoli e salsiccia; involtini al sugo

04 giugno 2025 ore 19:00

4° Lezione:

Gateau di Patate; Saltimbocca alla Romana, Mousse al cioccolato o alla frutta

11 giugno 2025 ore 19:00

5° Lezione:

Spaghetti Carciofi e bottarga, cozze gratinate,; Creme caramel

18 giugno 2025 ore 19:00

6° Lezione:

Rolle di Vitella, Purè di Patate; Tortini al cioccolato al cuore fondente

25 giugno 2025 ore 19:00

7° Lezione:

Risotto ai fiori di zucca in ciotola di parmigiano, Roast Beef, Patate Steakhouse; salsa BBQ..

02 luglio 2025 ore 19:00

8° Lezione:

Bastoncini di pollo panati alle nocciole; maionese alla senape e miele; involtini alla palermitana; peperoni mbuttuati.

09 luglio 2025 ore 19:00

9° Lezione:

Pasta e piselli con quadrucci all'uovo fatti a mano; Fagottini di verza, Creme Bruleè

16 luglio 2025 ore 19:00

10° Lezione:

Cordon Bleu, Polpettine agli agrumi; Fagottini alle mele.

23 luglio 2025 ore 19:00

Corso GOURMET (NUOVO)

1° Lezione:

Spaghetto quadrato gambero rosso e lime; Babà

05 marzo 2025 ore 19:00

2° Lezione:

Peschette di Parmigiano ripiene di marmellata di pomodori verdi caramellati e basilico; Pasta alla Gricia, lime e pere.

12 marzo 2025 ore 19:00

3° Lezione:

Linguine, caciofiore e scampi; Rana Pescatrice, gorgonzola, pancetta e pere caramellate

19 marzo 2025 ore 19:00

4° Lezione:

Uovo ripeno; Polpette di maiale, nocciole e cachi

26 marzo 2025 ore 19:00

14 gennaio 2025 ore 19:00

5° Lezione:

Panettone Gastronomico

02 aprile 2025 ore 19:00

21 gennaio 2025 ore 19:00

6° Lezione:

Croquembouche salato: gambero, pachino e ricotta.

09 aprile 2025 ore 19:00

28 gennaio 2025 ore 19:00

7° Lezione:

Pasta disegnata alle erbe; involtini di pollo, crema di topinambur e aria di cacciatore.

16 aprile 2025 ore 19:00

04 febbraio 2025 ore 19:00

8° Lezione:

Tortelli con Baccalà, finocchio e arancia; Baccalà in agrodolce.

30 aprile 2025 ore 19:00

11 febbraio 2025 ore 19:00

9° Lezione:

Maritozzi: nduja, funghi e tartufo, nocciola, kiwi e cocco

07 maggio 2025 ore 19:00

18 febbraio 2025 ore 19:00

10° Lezione:

Lasagnetta frita, ceci e vongole; Tagliolini bicolore spigola e guava.

14 maggio 2025 ore 19:00

25 febbraio 2025 ore 19:00

Corso di Pasticceria:

1° Lezione:

A,B,C della pasticceria: Zucchero e zuccheri (Teoria e applicazione pratica), Uova (Teoria e applicazione pratica), Latte, farina e burro (Teoria e applicazione pratica), Aria e altri gas (Teoria e applicazione pratica).

01 marzo 2025 ore 16:00

2° Lezione:

Torte di compleanno: Pan di Spagna, Bagne alcoliche ed analcoliche, Crema pasticcera alla vaniglia, Crema pasticcera al cioccolato.

08 marzo 2025 ore 16:00

3° Lezione:

Profiteroles, Pasta Choux (Bigné), Crema Chantilly, Ganache al cioccolato, Panna montata.

15 marzo 2025 ore 16:00

4° Lezione:

Biscotteria Pasta frolla classica, Pasta frolla montata, Biscotti, Crostatine.

22 marzo 2025 ore 16:00

5° Lezione:

Dolci Americani: Cupcakes decorati, Cheesecake ai frutti di bosco.

29 marzo 2025 ore 16:00

6° Lezione:

Dolci al cucchiaio: Budino al cioccolato, Crema Catalana, Panna cotta.

05 aprile 2025 ore 16:00

7° Lezione:

Brownies e Gelati: Preparazione di un gelato a scelta dell'insegnante, Preparazione dei Brownies.

18 gennaio 2025 ore 16:00

12 aprile 2025 ore 16:00

8° Lezione:

Confetture, marmellate e Crepes, Sterilizzazione vasetti, 1 confettura con frutta di stagione, Preparazione delle crepes.

25 gennaio 2025 ore 16:00

10 maggio 2025 ore 16:00

9° Lezione:

Cioccolatini e tartufi: Temperaggio del cioccolato e spiegazione dei vari metodi, Preparazione cioccolatini al latte, bianchi e fondenti, Preparazione tartufi al cacao amaro ed al cocco.

01 febbraio 2025 ore 16:00

17 maggio 2025 ore 16:00

10° Lezione:

Torta a sorpresa a scelta dell'insegnante

08 febbraio 2025 ore 16:00

24 maggio 2025 ore 16:00

Corso di Pasticceria Avanzato:

1° Lezione:

Le torte da credenza: Torta di mele, noci e cannella, Plumcake al limone, Ciambellone.

2° Lezione:

I fritti delle feste: Zeppole di San Giuseppe con crema al limone e amarene, Sfinci siciliani con crema di ricotta

3° Lezione:

Delizie partenopee: Delizia al limone amalfitana, Biscuit savoiaro ripieno di crema al limoncello, Delizia al caffè.

4° Lezione:

Dolci con la ricotta: I cannoli siciliani, Crostata ricotta e visciole.

5° Lezione:

Dolcetti americani: Muffin ai mirtilli e al cioccolato, Carrot cake con frosting al Philadelphia.

6° Lezione:

Dolci con le mele: La pasta brisè; Apple pie, Strudel di frolla altoatesino.

7° Lezione:

La tradizione: Caprese al cioccolato e mandorle; Babà al rum.

8° Lezione:

Dolci al cucchiaio: Pate a bombe; Mousse al cioccolato; Meringa all'italiana; Mousse alla frutta; Semifreddo ai frutti di bosco.

9° Lezione:

Torte al cioccolato: Sacher tradizionale; Biscuit al cacao; Foresta nera.

10° Lezione:

Pasta sfoglia: Panetto e pastello; Sfogliatura; Crema alla vaniglia

Corso di cucina Thai:

1° Lezione:

Involtini freschi, PadThai: spaghetti di riso ai gamberi.

25 gennaio 2025 ore 12:00

2° Lezione:

Zuppa di gamberi, Pad Pak Ruam MIT (misto di verdure con salsa di ostriche), Pollo al curry verde

01 febbraio 2025 ore 12:00

3° Lezione:

Pollo con anacardi e peperoni, Insalata di papaya verde, Spring Rolls croccanti

08 febbraio 2025 ore 12:00

Corso di cucina internazionale:

1° Lezione:

La cucina del Sol Levante:

Sushi, Sashimi, Maki.

05 luglio 2025 ore 16:00

2° Lezione:

Spezie e India

Riconoscimento delle spezie, Come si usano le spezie in cucina, Come abbinare le spezie, Preparazione di alcuni piatti e salse speziate: Zighini, Pollo al curry

07 luglio 2025 ore 19:00

3° Lezione:

La cucina del Sud America: Messico e Cuba:

Guacamole, Tortillas, Fajitas. Empanadas, Chicharritas, Pollo alla Barbacoa

14 luglio 2025 2025 ore 19:00

Corsi Speciali:

Finger Food:

23 giugno 2025 ore 19:00

Cucina creativa:

Nuove ricette

03 giugno 2025 ore 19:00

Pasta che passione:

i primi piatti della cucina romana: carbonara, cacio e pepe con fettuccine fatte a mano, amatriciana

18 gennaio 2025 ore 16:00

08 luglio 2025 ore 19:00

Mamma e bimbi:

due ore da passare insieme ai vostri figli davanti ai fornelli per creare un piatto

17 maggio 2025 ore 16:00

Corso “Un pesce fuor d’acqua”:

1° Lezione:

Raviolo ripieno di spigola, pera, ricotta e guava; Lasagnetta ceci e vongole

10 giugno 2025 ore 19:00

2° Lezione:

Spaghetto con caciofiore e scampi/gambri; Rana pescatrice, gorgonzola, pancetta e pere caramellate

17 giugno 2025 ore 19:00

3° Lezione:

Alici fritte con cipolla di Tropea caramellata e scorza di limone, Tartare di salmone affumicato ai legni di melo, mela verde e aria di zenzero, pesce azzurro al limone con patate e camomilla

24 giugno 2025 ore 19:00

Corso di panificazione:

1° Lezione:

Teoria: farine, lieviti, pasta madre, Realizziamo la nostra pasta madre (o lievito madre), Pagnotte e filoni

13 maggio 2025 ore 19:00

2° Lezione:

Pizza: Pizze e focacce

20 maggio 2025 ore 19:00

3° Lezione:

Pani speciali (tra pane all'acqua di pomodoro, Pane ai semi e cereali, Pane brioche, Pane ai cereali, Pane integrale) e grissini

27 maggio 2025 ore 19:00

Corso di cucina vegetariana/vegana:

1° Lezione

Lasagna al ragù vegetariano, Tortino di zucca con crostini di polenta, plum cake al cioccolato vegan e gluten free

07 giugno 2025 ore 16:00

2 Lezione

Gnocchi di patate viola, crema di broccoli e datterini, Cotolette vegetariiane, polpettine di zucchine, frollini vegan e gluten free

14 giugno 2025 ore 16:00

3 Lezione

Felafel, Vegan mayo, cous cous con verdure croccanti e crema di peperoni, dolce al bicchiere cocco e mango/frutto della passione

21 giugno 2025 ore 16:00